

(12) NACH DEM VERTRÄG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
20. Januar 2005 (20.01.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2005/004638 A3

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: **A23C 19/093, A23L 1/24**

PII, PI, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SI, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(21) Internationales Aktenzeichen: **PCT/EP2004/007810**

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), curasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(22) Internationales Anmelddatum: **14. Juli 2004 (14.07.2004)**

(25) Einreichungssprache: **Deutsch**

(26) Veröffentlichungssprache: **Deutsch**

(30) Angaben zur Priorität:
103 31 814.3 14. Juli 2003 (14.07.2003) DE

Veröffentlicht:

- mit internationalem Recherchenbericht
- vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche geltenden Frist; Veröffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen eintreffen

(71) Anmelder und
(72) Erfinder: **BIERI, Marcel [CH/CH]; Baslerstrasse 83, CH-4133 Pratteln (CH).**

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,

(88) Veröffentlichungsdatum des internationalen Recherchenberichts: **31. März 2005**

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

WO 2005/004638 A3

(54) Title: FONDUE MAYONNAISE AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF

(54) Bezeichnung: FONDUEMAYONNAISE UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DERSELBEN

(57) Abstract: The invention relates to a mayonnaise, described as fondue mayonnaise, comprising a mixture of fondue cheese and mayonnaise, a mixture of a fondue cheese mixture and mayonnaise or a mixture of ready-to-use fondue cheese and mayonnaise. Said fondue mayonnaise significantly simplifies the preparation of a cheese fondue and can also be used with other foodstuffs such as chips, vegetables, toast etc.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft eine als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die aus einer Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise, einer Mischung aus Fonduekäsemischung und Mayonnaise oder einer Mischung aus fixfertigem Käsefondue und Mayonnaise besteht. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise vereinfacht die Herstellung eines Käsefondue deutlich und kann zudem auch zusammen mit anderen Nahrungsmittelprodukten wie Pommes frites, Gemüse, Toastbrot etc. verwendet werden.

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum
20. Januar 2005 (20.01.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer
WO 2005/004638 A2

(51) Internationale Patentklassifikation⁷: **A23L 1/24**

FI, GB, GD, GB, GII, GM, IIR, IIU, ID, IL, IN, IS, JP, KB, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG, PII, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SI, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/007810

(22) Internationales Anmeldedatum:
14. Juli 2004 (14.07.2004)

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW, GII, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), eurasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:
103 31 814.3 14. Juli 2003 (14.07.2003) DE

Veröffentlicht:

— ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu veröffentlichen nach Erhalt des Berichts

(71) Anmelder und
(72) Erfinder: **BIERI, Marcel [CH/CH]; Baslerstrasse 83, CH-4133 Pratteln (CH).**

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Abkürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Codes and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der PCT-Gazette verwiesen.

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES,

WO 2005/004638 A2

(54) Title: FONDUE MAYONNAISE AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF

(54) Bezeichnung: FONDUEMAYONNAISE UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DERSELBEN

(57) Abstract: The invention relates to a mayonnaise, described as fondue mayonnaise, comprising a mixture of fondue cheese and mayonnaise, a mixture of a fondue cheese mixture and mayonnaise or a mixture of ready-to-use fondue cheese and mayonnaise. Said fondue mayonnaise significantly simplifies the preparation of a cheese fondue and can also be used with other foodstuffs such as chips, vegetables, toast etc.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft eine als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die aus einer Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise, einer Mischung aus Fonduekäsemischung und Mayonnaise oder einer Mischung aus fixfertigem Käsefondue und Mayonnaise besteht. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise vereinfacht die Herstellung eines Käsefondue deutlich und kann zudem auch zusammen mit anderen Nahrungsmittelprodukten wie Pommes frites, Gemüse, Toastbrot etc. verwendet werden.